Coleção Bolos Decorados

Casamento

Apenas R$ 3,99

14 idéias para você deixar sua recepção ainda mais elegante

Ano I - Nº 2

www.revistaonline.com.br

MODELOS CLÁSSICOS, MODERNOS, SIMPLES E REQUINTADOS

CONFIRA SABOROSAS RECEITAS E FAÇA DOCINHOS E BOLOS COM RECHEIOS VARIADOS

Índice

4 Receita Pasta Americana

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

29

30 Os culinaristas

Pasta americana

Pasta americana

Por Afonso Carnelóz

Ingredientes

- 10 pacotes de **Glaçúcar** (500g cada)
- **4 xicaras (chá) de água**
- 100g de **gelatina Ômega**
- 1 kg de **glucose**
- 500g de **gordura vegetal**
- 3 colheres (café) de **CMC Mix**

Preparo

Coloque água em uma panela. Polvilhe a gelatina e hidrate em banho-maria. Acrescente a glucose. Em seguida, adicione a gordura vegetal (picada e em temperatura ambiente). Em uma vasilha grande coloque o Glaçucar e o CMC. Acrescente os ingredientes diluidos e mexa até obter uma mistura homogênea. Deixe descansar por, pelo menos, de 2 a 3 horas para iniciar seu trabalho. Colorir a gosto com corante SOFT GEL MIX.

Observação:

- Para massagear a pasta americana, utilize Glaçúcar (sempre aos poucos para não passar do ponto – aproximadamente mais 2 pacotes).
- Para colorir, se preferir, separe um pouco dessa mistura, enquanto mole, e acrescente o corante soft gel a gosto (sempre um tom acima do que você deseja para o seu trabalho).

Dicas e Truques

Por Afonso Carnelóz

- Utilize massas mais firmes para poder suportar o peso da pasta americana.
- Você pode "molhar" sua massa mais firme (sempre com muito cuidado para não molhar mais do que devei).
- Na hora de montar seu bolo prefira fazer a montagem dentro da mesma fôrma em que você o fez. Coloque um plástico, a massa, regue com o líquido desejado, recheie e assim por diante até obter a altura desejada.

Pasta americana

Por Margareth Schleich

Ingredientes

- 10 colheres de sopa de água (140g)
- 3 colheres de sopa rasa de gelatina (30g)
- 3 colheres de sopa de glucose (180g)
- 3 colheres de sopa de **gordura hidrogenada** ou **margarina para culinária** (150g)
- **essência transparente com sabor de sua preferência**
- **açúcar impalpável** na quantidade necessária (aproximadamente 1 e ½ quilo)

Preparo

Em um recipiente apto para banho-maria coloque as colheres de água e polvilhe a gelatina em forma de chuva para hidratar. Leve ao banho-maria e depois de derretida a gelatina (sem deixar ferver), adicione a glucose, a gordura (ou margarina) e dissolva todos os ingredientes. Adicione a essência.

Pasta mãe: se você não usará a pasta americana no momento, adicione aproximadamente 250g de açúcar impalpável à mistura anterior até consequir uma consistência de leite condensado grosso. Leve à geladeira em um pote hermeticamente fechado. Quando for utilizá-la, retire da geladeira e espere que chegue à temperatura ambiente. Trabalhe a massa com açúcar impalpável até que a pasta não esteja mais grudando nas mãos. Guarde em saco plástico até o momento de abrir para cobrir o bolo.
Para utilizar no momento: à mistura de gelatina, glucose e gordura, acrescente açúcar pouco a pouco até que não seja possível mais trabalhar com a espátula. Leve para a superfície onde irá trabalhar e vá adicionando açúcar pouco a pouco, até obter uma pasta elástica que não grude mais nas mãos. Guarde em saco plástico até o momento de abrir.

Rendimento: 1,8 kg de pasta americana cobre 1 bolo redondo de 40 cm x 10 cm.

Massa elástica

- 400g de **açúcar impalpável**
- 1 colher de sopa rasa de **CMC** (10g)
- 1 colher rasa de **glucose** (60g)
- 4 colheres de **água morna**
- 50g **açúcar impalpável** para ajustar a pasta

Preparo

Peneire os 200g de açúcar com o CMC 2 vezes. Em outro recipiente, dissolva a glucose nas 4 colheres de água morna. Vá acrescentando o açúcar peneirado com CMC pouco a pouco, até formar uma pasta mole. Leve à superfície onde irá trabalhar e vá acrescentando o açúcar impalpável pouco a pouco, até formar uma pasta elástica que não grude mais nas mãos. Guarde em uma bolsa de plástico bem fechada, fora da geladeira.

Para modelar:

usá-la imediatamente.

Para fazer tecido ou flores: deixe repousar por 24 horas para que adquira maior plasticidade. Depois deste período, pode ser que a pasta fique meio dura. É só levar ao microondas por 15 a 20 segundos, amasse novamente e a pasta já ficará elástica, sem necessidade de repetir este procedimento.

Massa para modelar

Misture ½ porções de pasta americana para 1 porção de massa elástica. Exemplo: para 500g de pasta americana, acrescente 100g de massa elástica recém-elaborada e misture bem. Essa mistura evita que as peças ressequem com maior facilidade.

Cola comestível

Ingredientes

- 1 colher de **café de CMC**
- 50 ml de **água**

Preparo

Incorpore a água ao CMC e misture, formarão uns grumos. Deixe repousar por algumas horas para que se hidratem e misture novamente para homogeneizar a preparação. Conserve em geladeira enquanto não estiver em uso. Se a cola ficar muito firme, acrescente mais água e misture. Caso contrário, é só acrescentar um pouco mais de CMC e hidrate novamente.

Pastilhagem filipino

(ou pastilhagem de gelatina)

Ingredientes

- 40g de **gelatina sem sabor**
- ½ xícara de água (50g)
- 1 kg de açúcar **impalpável peneirado**
- Gotas de **essência** do **sabor de sua preferência**

Hidrate a gelatina em água fria e leve ao fogo para dissolver.
Não deixe ferver.

Pasta mãe:

o procedimento é o mesmo utilizado para fazer a pasta mãe da pasta americana.

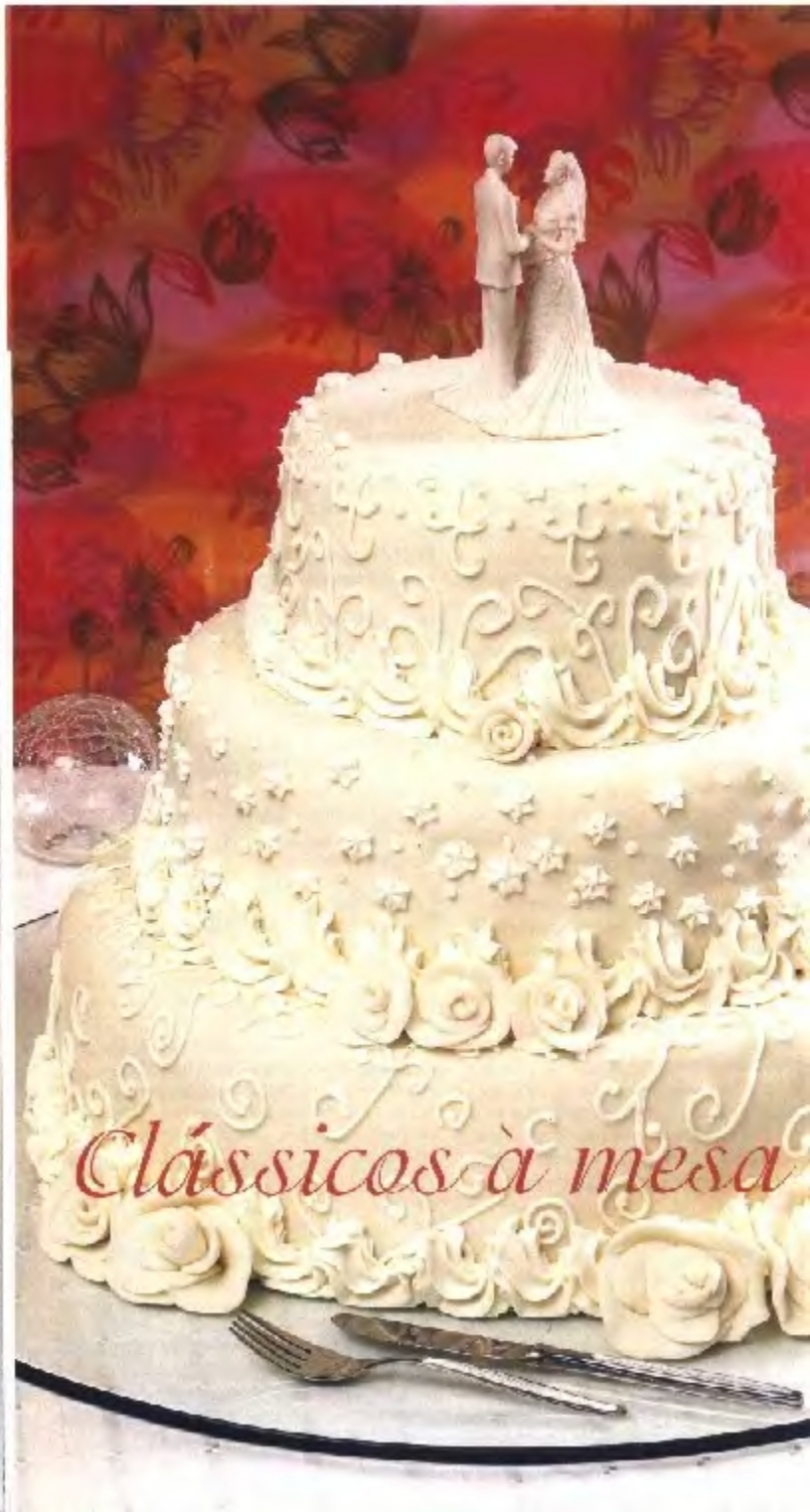
Para utilizá-la no momento, acrescente o açúcar à gelatina derretida aos poucos e amasse, até que a mistura se converta em uma pasta elástica. Adicione o corante comestível na cor desejada. Abra com o rolo na mesa polvilhada com açúcar impalpável ou amido na espessura desejada e recorte as peças.

Dicas

- Abra a massa em pequenas porções e recorte as peças rapidamente, pois a pastilhagem é a pasta que seca mais rápido.

- É necessário que a pasta que não for utilizada no momento esteja bem fechada, para não secar.

- Esta massa só serve para recortes de peças planas, ou com curvas muito abertas, caso contrário, ela se quebra.


Clássicos à mesa

Bolos clássicos e com andares servem para grandes ocasiões a qualquer hora do dia

Por: Afonso Lamadrid
Fotos: Rogério Andrade
Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Mário Ricardo Mendes Vaz

Receita

Massa branca

Ingredientes

- 8 ovos
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de aroma de baunilha mix
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 2 e ½ colheres (café) de fermento em pó

Preparo

Bata os ovos, o aroma e o açúcar até formar volume. Desligue a batedeira. Acrescente a farinha aos poucos, misturando delicadamente com um fuê. Incorpore o fermento em pó delicadamente aos demais ingredientes. Leve a massa para assar em forma untada e polvilhada com farinha de trigo (unte somente no fundo). Asse em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Recheio de chocolate branco com cerejas

Ingredientes

- 1 kg de chocolate branco
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de gelatina em pó sabor cereja
- 36g de gelatina em pó sem sabor Omega
- 300ml de água
- 2 xícaras de cerejas picadas

Preparo

Derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite e o leite condensado (em banho-maria). Em seguida, acrescente aos poucos a gelatina em pó sabor cereja.

Romantismo em alta

Detalhes românticos resultam em um bolo delicado e cheio de graça

Receita

Pão de ló

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 10 gotas de essência de baunilha

Preparo

Bata os ovos e o açúcar na batedeira, na velocidade máxima, até formar um creme fofo e claro. Diminua a velocidade da batedeira e junte a água e o óleo. Com a batedeira desligada, junte a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó e mexa delicadamente até incorporar todos os ingredientes. Despeje a massa em forma revestida com papel manteiga, sem untar as laterais, e leve para assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Recheio de nozes

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 200ml de creme de leite (de caixinha)
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de nozes trituradas
- Essência de nozes a gosto

Preparo

Misture o amido de milho em meia lata de leite. Reserve.

Leve ao fogo brando o leite condensado, o creme de leite, as gemas e meia lata medida de leite, mexendo sempre até ferver. Quando levantar fervura, acrescente o restante do leite com o amido e mexa até engrossar. Deixe cozinhar por 3 minutos. Retire do fogo e acrescente as nozes e a essência depois de frio.

Tradição em família

A recepção entre os familiares pede bolos charmosos e discretos. São ideais também para quem vai comemorar apenas o casamento no civil

Receita

Pão de ló

Ingredientes

- 6 **ovos**
- 2 xícaras (chá) de **açúcar**
- 1 xícara (chá) de **água**
- 4 colheres (sopa) de **óleo**
- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
- 10 gotas de **essência de baunilha**

Preparo

Leve os ovos e o açúcar à batedeira na velocidade máxima, até formar um creme fofo e claro. Diminua a velocidade do aparelho e junte a água e o óleo. Com a batedeira desligada, junte a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó e meva delicadamente até incorporar todos os ingredientes. Despeje a massa em forma revestida com papel manteiga, sem untar as laterais, e leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos.

Rechelo

Creme Napoleão

Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 lata de **leite**
- 2 colheres (sopa) de **amido de milho**
- 2 **gemas** peneiradas
- 1 vidro de **leite de coco**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- Gotas de **essência de baunilha a gosto**

Misture o amido de milho em meia lata de leite. Reserve.

Leve o restante dos ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre, exceto a essência de baunilha. Quando levantar fervura, acrescente o leite com o amido de milho reservado e misture bem até incorporar todos os ingredientes. Deixe cozinhar por 3 minutos e retire do fogo. Deixe esfriar e então acrescente a essência. Rechele o bolo e, se desejar, ponha pedaços de pêssego em calda ou abacaxi em calda sobre o recheio.

Recepção no campo

De aparência leve, este "Bolo Folha" tem tudo a ver com o clima da natureza e recepções durante o dia. Recheio de frutas é uma boa pedida

Por: Afonso Carneiro
Fotos: Rogério Andrade
Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Simara Regina Mendes Maia

Receita

Massa branca

Ingredientes

- 8 ovos
- 2 e ½ xícaras (chá) de **açúcar**
- 2 colheres (sobremesa) de **aroma de baunilha mix**
- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo** peneirada
- 2 e ½ colheres (café) de **fermento em pó**

Preparo

Bata os ovos, o aroma e o açúcar até formar volume. Desligue a batedeira. Acrescente a farinha aos poucos, misturando delicadamente com um fuê. Incorpore o fermento em pó delicadamente aos demais ingredientes. Leve a massa para assar em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo (unte somente no fundo). Asse em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Ganache de pêssego

Ingredientes

- 1 kg de **chocolate branco**
- 1 lata de **creme de leite**
- 1 lata de **pêssego em calda** (picados sem a calda)
- 2 xícaras (chá) de **água**
- 60g de **gelatina em pó sem sabor Ômega**

Preparo

Coloque os 2 primeiros ingredientes numa panela em banho-maria. Após esfriar acrescente o pêssego picado. Hidrate e dilua a gelatina e acrescente à mistura anterior. Leve à geladeira e recheie seu bolo.

Tons pastēis

Eles fogem do tradicional sem perder o romantismo

Por: Margareth Schleich
Foto: Rogério Andrade
Produção: Regina Cavanighi
Ingredientes: Simara Regina Mendes Maia

Receita

Massa de chocolate

Ingredientes
- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 10 gotas de essência de chocolate

Preparo
Leve os ovos e o açúcar à batedeira na velocidade máxima, até formar um creme fofo e claro. Acrescente na água 3 colheres (sopa) de chocolate em pó e a essência de chocolate. Diminua a velocidade do aparelho e junte a água e o óleo. Com a batedeira desligada, adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó e mexa delicadamente até incorporar todos os ingredientes. Despeje a massa em forma revestida com papel manteiga, sem untar as laterais, e leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos.

Recheio trufado

Ingredientes
- 250g de chocolate ao leite picado
- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 400ml de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de mel
- 50ml de licor de chocolate

Preparo
Leve ao fogo o creme de leite, a manteiga e o mel até ferver. Acrescente o licor e despeje essa mistura ainda quente sobre os chocolates picados. Mexa bem até o derretimento completo do chocolate. Deixe esfriar coberto com papel filme. Empregue.

Bolos coloridos

Para combinar com a decoração da festa

Por Afonso Carneiro
Fotos: Rogério Andrade
Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Simara Regina Mendes Maia

Receita

Massa de chocolate

Ingredientes
- 8 ovos
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 2 e ½ colheres (café) de fermento em pó

Preparo
Bata os ovos e o açúcar até formar volume. Desligue a batedeira. Acrescente a farinha misturada ao chocolate, sempre aos poucos, delicadamente, misturando com um fuê. Incorpore o fermento em pó delicadamente aos demais ingredientes. Leve a massa para assar em uma fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo (unte somente no fundo). Asse em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Trufa

Ingredientes
- 500g de chocolate meio amargo
- 500g de chocolate ao leite
- 3 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de rum

Preparo
Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo ou banho-maria (controle para não queimar o chocolate). Misture os ingredientes até formar uma mistura homogênea. Leve por alguns minutos na geladeira (se preferir utilize logo a seguir). Recheie o bolo.

te amo
minha paixão
alegria
amor
vida

Declare seu amor

Com este bolo apaixonado, não vai faltar romance no casamento

Por Afonso Carneiro
Fotos Rogério Andrade
Produção Regina Caverzan
Diagramação Silvana Regina Machado Maia

Receita

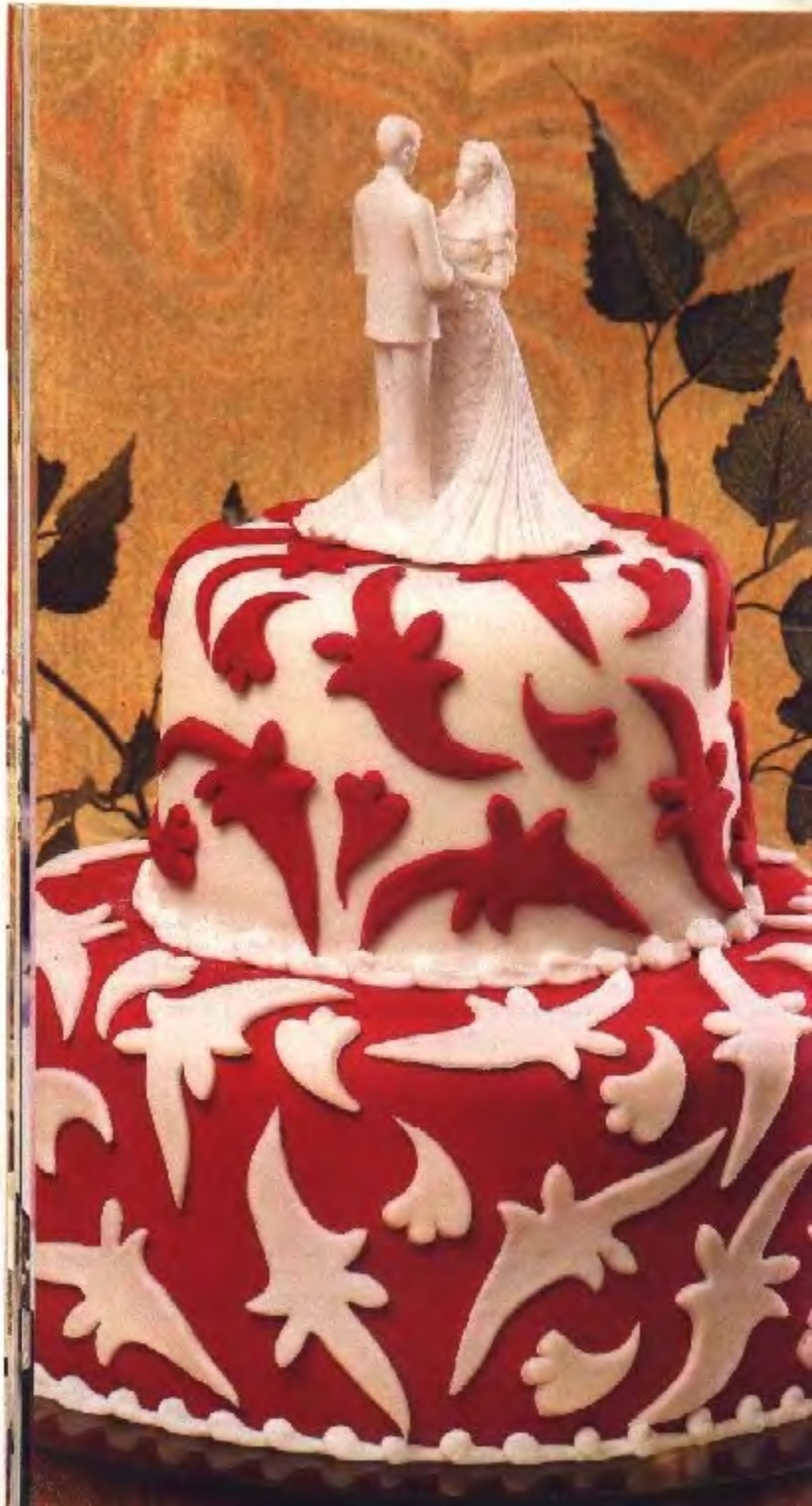
Massa mesclada

Preparo
Faça a receita da Massa branca e a da Massa de chocolate. Coloque uma parte da massa branca em uma fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo (somente no fundo). Acrescente aos poucos e em movimentos diversos a massa de chocolate. Adicione um pouco mais da massa branca em movimentos alternados até obter a altura desejada em sua fôrma (um pouquinho mais da metade da fôrma). Leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Mousse trufado

Ingredientes
- 1 kg de **chocolate meio amargo** em barra picado
- 2 caixinhas de **creme de leite**
- 200g de **industrial batido chantilly**
- 18g de **gelatina em pó sem sabor** Ômega
- 100ml de **água**

Preparo
Derreta o chocolate em banho-maria ou microondas. Acrescente o creme de leite e o rum e misture. Deixe esfriar. Acrescente o chantilly industrial batido (aos poucos até atingir o ponto desejado). Hidrate e dilua a gelatina na água filtrada (pode colocar no microondas ou em banho-maria para diluir). Acrescente na mistura anterior. Dependendo do chantilly ou da quantidade utilizada, não é necessário colocar a gelatina.



Oriental chique

Detalhes em vermelho e branco fazem deste bolo uma ótima pedida para quem vai fazer uma recepção temática ou oferecer um cardápio japonês

Por: Afonso Carvalho
Fotos: Rogério Andrade
Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Simara Regina Mendes Maia

Receita

Massa de chocolate II

Ingredientes
- 8 gemas
- 1 xícara (chá) de **maionese**
- 2 e ½ xícaras (chá) de **açúcar**
- 1 xícara (chá) de **chocolate em pó** 32%
- 1 xícara (chá) de **água**
- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 8 claras batidas em neve
- 2 e ½ colheres (café) de **fermento em pó**

Preparo
Coloque os 5 primeiros ingredientes em um recipiente e misture com um fuê. Acrescente a farinha e continue misturando. Incorpore as claras batidas em neve. Por último, coloque o fermento em pó e misture delicadamente. Leve a massa para assar em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo (somente no fundo). Asse em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Brigadeiro

Ingredientes
- 3 latas de **leite condensado**
- 6 colheres (sopa) de **chocolate**
- 3 colheres (sopa) de **margarina**
- 1 caixinha de **creme de leite**

Preparo
Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Misture até formar uma pasta homogênea e obter a consistência desejada. Lembre-se de que para os bolos com pasta americana, ao esfriar o brigadeiro ele deve ter uma consistência firme). Espere esfriar e recheie o bolo.

Toque de classe

O laço se une à delicadeza das pequenas flores para atribuir um ar romântico e tradicional ao bolo

Por Afonso Gomes
Fotos: Rogério Andrade
Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Simara Regina Mendes Maia

Receita

Massa com castanhas de cajú

Ingredientes
- 8 ovos
- 2 e ½ xicaras (chá) de **açúcar**
- 2 colheres (sobremesa) de **aroma de baunilha mix**
- 3 xicaras (chá) de **farinha de trigo** peneirada
- 1 xicara (chá) de **castanhas de caju** trituradas
- 2 e ½ colheres (café) de **fermento em pó**

Preparo
Bata os ovos (sem a casca), o aroma e o açúcar até formar volume. Desligue a batedeira. Acrescente a farinha delicadamente, aos poucos, incorporada com as castanhas de cajú, misturando com um fuê. Incorpore o fermento em pó delicadamente aos demais ingredientes. Leve a massa para assar em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo (unte somente no fundo). Asse em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Trufa com coco

Ingredientes
- 1 kg de **chocolate meio amargo**
- 3 caixinhas de **creme de leite**
- 2 colheres (sopa) de **conhaque**
- 400g de coco **ralado**

Preparo
Coloque os 5 primeiros ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo ou, se preferir, em banho-maria (controle para não queimar o chocolate). Misture os ingredientes até formar uma mistura homogênea. Deixe esfriar e acrescente o coco ralado. Recheie o bolo.

Por: Afonso Carvalho
Tatiane Regina Andrade
Produção: Regina Guerreiro
Diagramação: Simara Regina
Wanderley Maia

Comemore em grande estilo

Muito procurado por noivos que fazem questão de fartura e glamour, o bolo com laços e rosas é um dos grandes centros da atenção na festa

Receita

Massa com nozes

Ingredientes
- 8 ovos
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de aroma de baunilha mix
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (chá) de nozes trituradas
- 2 e ½ colheres (café) de fermento em pó

Preparo
Bata os ovos, o aroma e o açúcar até formar volume. Desligue a batedeira. Acrescente a farinha delicadamente, aos poucos, incorporada com as nozes, misturando com um fuê. Incorpore o fermento em pó delicadamente aos demais ingredientes. Leve a massa para assar em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo (unte somente no fundo). Asse em forno médio por, aproximadamente, 40 a 45 minutos.

Nozes
- 5 latas de leite condensado
- 5 xícaras de nozes trituradas

Preparo
Coloque os ingredientes numa panela, leve ao fogo mexendo sempre até obter a consistência desejada. Ao esfriar, se estiver muito mole, leve ao fogo novamente para a mistura incorporar bem e engrossar mais.

Requinte e bom gosto

Com muito charme, o bolo tradicional com detalhes prateados é presença ilustre em recepções mais íntimas

Receita

Pão de ló

Ingredientes
- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 10 gotas de essência de baunilha

Preparo
Bata os ovos e o açúcar na batedeira na velocidade máxima, até formar um creme fofo e claro. Diminua a velocidade da batedeira e junte a água e o óleo. Com o aparelho desligado, junte a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó e mexa delicadamente até incorporar todos os ingredientes. Despeje a massa em forma revestida com papel manteiga, sem untar as laterais, e leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos.

Recheio 1

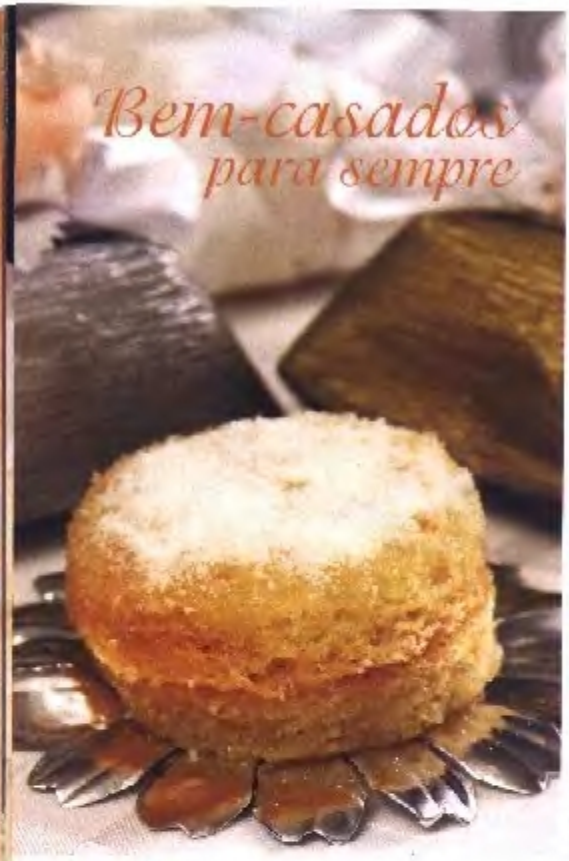
Trufa branca
Ingredientes
- 500g de chocolate branco picado
- 400ml de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de mel
- 50ml de vinho branco ou conhaque

Preparo
Leve ao fogo até levantar fervura o creme de leite, a manteiga e o mel. Acrescente a bebida e despeje ainda quente sobre o chocolate picado. Mexa bem até o derretimento completo do chocolate. Deixe esfriar coberto com papel filme. Empregue.

Recheio 2

Creme de damascos
Ingredientes
- 200g de damascos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de essência de damasco

Preparo
Leve os ingredientes ao fogo (exceto a essência) até ferver. Cozinhe os damascos até que fiquem moles. Deixe esfriar, bata o damasco no liquidificador e acrescente a essência. Empregue.



Bem-casados para sempre

A tradição do bem-casado permanece em todos os tipos de recepções, trazendo aos noivos e convidados muita prosperidade, além de ser uma lembrança deliciosa

Por Margareth Schmidt
Fotos Rogério Accioly
Produção Regina Cavenaghi
Diagramação Simara Regina Mendes Maia

Receita

Bem-casados

Ingredientes
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Essência de baunilha a gosto

Preparo
Bata as claras em ponto de neve, junte o açúcar, as gemas uma a uma, a essência e bata mais um pouco. Fora da batedeira, acrescente a farinha aos poucos mexendo delicadamente. Leve para assar em forma (40 cm x 30 cm) bem untada com manteiga e farinha de trigo por, aproximadamente, 15 minutos.

Calda

Ingredientes
- ½ vidro (de 200ml) de leite de coco
- ½ xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo
Misture os dois ingredientes e pincele a calda sobre a massa ainda quente. Polvilhe bastante açúcar refinado com uma peneira e deixe secar por 24 horas. Corte com o auxílio de um cortador de 5 cm de diâmetro, coloque o recheio em uma parte e feche com outro pedaço. Embrulhe em celofane e depois em papel creoom. Amarre com fita de cetim. Agregue enfeites a gosto.

Pequenos notáveis

Atraentes aos olhos e ao paladar, os cobiçados docinhos complementam a sobremesa e podem ser decorados de acordo com o bolo

Receitas

Docinho de coco

Ingredientes
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sobremesa) de **farinha de trigo**
- 1 pacote de **coco ralado** (hidratado com 5 colheres (sopa) de **leite** ou 150g de **coco fresco** ralado)
- 1 colher (sobremesa) de **margarina**
- 2 **gemas**
- **Essência de baunilha** a gosto

Preparo
Misture o leite condensado com a farinha de trigo em uma panela antiaderente. Junte o coco, a margarina, as gemas e leve ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela. Deixe esfriar e acrescente a essência. Enrole os docinhos e deixe secar até o dia seguinte. Banhe-os em calda de caramelo e envolva-os rapidamente no coco ralado.

Calda de caramelo

Ingredientes
- 1 xícara (chá) de **açúcar granulado**
- ½ xícara (chá) de **água**
- 1 colher (sopa) de **vinagre branco**
- ½ colher (café) de **cremor de tártaro**

Preparo
Leve ao fogo todos os ingredientes em uma panela pequena, deixe fervendo, sem mexer até adquirir a cor de quaresma. Utilize.

Docinho de nozes

Ingredientes
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 1 colher (sobremesa) de **farinha de trigo**
- 200g de **nozes** trituradas
- **Essência de nozes** a gosto

Preparo
Misture o leite condensado à farinha. Leve ao fogo brando com a manteiga mexendo sempre até desprender da panela. Acrescente as nozes e a essência. Deixe esfriar. Faça bolinhas e banhe no fondant. Decore a gosto.

Docinho de abacaxi

Ingredientes
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 1 colher (sobremesa) de **farinha de trigo**
- 150g de **coco fresco** ralado
- 1 xícara (chá) de **abacaxi** cozido e picado
- 1 colher (chá) de **essência de abacaxi**

Preparo
Cozinhe o abacaxi sem água até amolecer. Reserve. Em uma panela antiaderente misture o leite condensado com a farinha de trigo. Junte a manteiga, o coco e o abacaxi e leve ao fogo brando, mexendo sempre até desprender da panela. Deixe esfriar. Acrescente a essência, faça bolinhas, passe no açúcar cristal ou deixe secar até o dia seguinte para banhar em calda de caramelo.

Docinho de Castanha-do-Pará

Ingredientes
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sobremesa) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 200g de **castanha-do-Pará** triturada

Preparo
Misture o leite condensado com a farinha de trigo. Junte os demais ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até desprender da panela. Depois de frio, faça bolinhas e banhe no fondant. Decore a gosto.

Afonso Carnelóz e Silmara Lemos

De família de culinaristas, o cake designer Afonso Carneloz conheceu Silmara Lemos quando trabalhava no ramo hoteleiro. O entrosamento foi tanto, que há três anos os dois se tornaram sócios para abrir a empresa Arte na Festa, que vem surpreendendo no concorrido mercado de bolos artísticos e doces finos. Com Silmara na criação e Afonso na execução, a equipe da Arte na Festa já preparou e decorou mais de 6 mil quilos de bolos. Para Afonso, não existem limites no pedido do cliente, que é quase uma ordem. E o cake designer está sempre pronto para encarar desafios de quem procura algo diferente, bonito e principalmente gostoso. Além dos mais variados tipos de bolos e doces, o ateliê de Afonso Carnelóz e Silmara Lemos também oferece o serviço de aluguel de bolos cenográficos, que são muito usados para fotos durante a festa.

Mais informações:

Arte na Festa
Silmara Lemos e Afonso Carnelóz
Tel.: (11) 3441-0340
www.artenafesta.com.br

Cursos de bolos artísticos
Escola Angatu Arte
Tel.: (11) 2940-3758

Mix Ind. de Produtos Alimentícios
www.mix.ind.br
Atendimento ao cliente:
Tel.: (11) 2169-1900

Rita Gil - Nolvinhos personalizados
Tel.: (11) 3902-5153
www.cartes.k6.com.br

Ômega gelatina
Gelatina em pó
Tel.: (19) 3227-1415

Margareth Schleich

Sua paixão pela culinária nasceu na infância, quando presenciava as produções das festas em família, onde tinha muita fartura. Assim, sua vontade em se aperfeiçoar foi crescendo. Das delícias preparadas para as festas do filho e sobrinho, Margareth passou a produzir bolos e doces sob encomenda e, com muita criatividade, conquistou o seu espaço.
São destaques de seu trabalho doces e bolos personalizados com bichinhos e bonequinhos muito coloridos e que agradam não apenas crianças, mas quem adora transformar a festa em um grande show de cores e formas. Hoje, a culinarista atende profissionalmente a pedidos para festas variadas.

Margareth Schleich
Tel.: (11) 4455-9068

+ de 70 idéias

fáceis e encantadoras

para você transformar sua casa
no melhor lugar do mundo

Crie

Inove

Recicle

Saboreie

Valorize-se

JÁ NAS BANCAS

FAÇA FÁCIL

Ed. Abril

www.revistaonline.com.br